Listopad. Nr. 11. 1873.

PRZEWODNIK GOSPODARSKI

Dodatek do „Rolnika“.

Nakładem redakcji. — W komisie księgarni Gubrynowicza i Schmidta

Zakwaszanie zimną wodą sieczki na paszę dla bydła.

(Tygodnik roln.)

Gdzie nie ma gorzelni, gdzie zatem wywarów do zaparzania sieczki użyć nie można, ważną jest rzeczą przyrządzanie sieczki na karm dla bydła. Zaparzanie sieczki gorącą wodą lub parą wymaga nakładu na kupno aparatu i znacznych kosztów, tam gdzie drogi opał. Wreszcie według zdania doświadczonych w tym względzie gospodarzy, trzeba na każde danie zaparzać sieczkę, gdyż wystudzoną bydło niechętnie spożywa, co przy mniejszej ilości bydła znacznie powiększa koszta opału i roboty na przygotowania jej trzy razy w ciągu doby. Dla tego podajemy opisanie używanego w wielu gospodarstwach zakwaszania sieczki zimną wodą, który w porównaniu z tamtym nie wymaga prawie żadnych kosztów.

Trzeba mieć trzy naczynia równej wielkości, aby sieczka z jednego na całą dobę wystarczyła dla wszystkiego bydła. W mniejszych gospodarstwach użyć można beczek takich, jak do zakwaszania kapusty; w większych najlepiej kazać zrobić przyciery, takie jednak, aby ich wysokość była większą o trzecią część od średnicy podstawy. Do przycierów trzeba mieć koniecznie przykrycie, czyli wieka, wchodzące wewnątrz nich, podobne tym jakiemi się kapusta w beczkach przykrywa.

Potrzebna ilość sieczki, na dwa lub trzy codzienne dania, miesza się ze stosownym dodatkiem plew, lub na sieczkę porzniętym sianem, potrawem, koniczyną, grochowianką i t. p. i przynosi się do stajni, w której ustawione są przyciery. Potrzebną ilość wody także się naprzód przysposobi i zleje do beczki, dla tego aby zaczętej już roboty około zakwaszania nie przerywać.

Na dno przycieru sypie się sześć cali grubą warstwę sieczki, zwolna i miejsce wedle miejsca, tak, aby dobrze i równo wszędzie zwilżoną została. Po czem jeden robotnik silnie odeptuje lub stosownem do tego przyrządem ubija sieczkę w przycierze. Gdy już ta pierwsza warstwa dobrze i równo ułoczoną została, wsypuje się dru-

ga warstwa sześć cali gruba, znów się polewa, udeptuje lub ubija i tak następnie, aż się cały przycier wypełni.

Uważać trzeba, aby nie sypać grubszych warstw nad sześć cali sieczki nie utłuczonej, aby wodą wszędzie dobrze i równo zwilżoną została, aby ostatnią warstwę tak długo polewać i ubijać, aż się troszkę wody nad sieczką pokaże. Ta osatnia okoliczność jest koniecznym warunkiem dobrego zakwaszenia, jest bowiem miarą potrzebnej ilości wody do dobrej fermentacji. Niedostateczna lub zbyteczna ilość wody zarówno jest szkodliwą.

Dosyć jest, aby woda przez palce nóg udeptującego na wierzch ostatniej warstwy pokazała się, ale żeby nad powierzchnią sieczki nie stała, i aby bez silnego przygniecenia sieczki na wierzchu nie pokazywała się. Dla zachowania jednostajnie grubych warstw, najlepiej sypać sieczkę jednem i tem samem naczyniem, aby na każdą warstwę wziąść też samę jej ilość.

Gdy się już cały przycier tak napełni, że tylko trzy do czterech cali będzie sieczka niżej od jego brzegów, przykrywa się wiekiem, a to przyciska się kamieniami. Jeżeli na stajni nie jest ani zbyt ciepło ani za zimno, po czterdziestu ośmiu godzinach sieczka jest gotową do użycia. Gdy się zdejmie wieko, czuć z przyciera zapach kwasu, a sieczka jest dobrze zagrzana.

Sieczkę wybiera się z przyciera także warstwami, a jeżeli ma służyć na więcej jak jedno danie, po pierwszym rozdaniu należy je zrównać, przy czem wewnętrzne brzegi przycieru słomianym wiechciem oczyszcić z przyczepionej sieczki i wilgoci i znowu wiekiem nakryć.

Gdy za drugiem lub trzeciem daniem wszystką sieczkę spotrzebuje się, wyrzuca się do nawozu resztki, myje zimną wodą i wyciera wiechciem wnętrze przycieru i wieka, poczem jeżeli naczynie jest dosyć małe, pochyliwszy na bok, aby woda wyciekła i naczynie wyschło, tak zostawia się do dnia następnego. Jeżeli zaś są duże przyciery, należy je ustawić nad ściekiem na podkładach z drzewa, i otworem w dnie zrobionym, który winien być szczelnie czopem zatykany, wypuszcza się woda do mycia użyta. Codzienne mycie przycierów zaraz po wydania ostatniej racji, jak równie przed każdym zadawaniem wyrzucenia ze żłobów, jest nieodzownym warunkiem, aby bydło spożyło każde zadanie takiej sieczki.

Mając trzy przyciery, co dzień z rana zakwasza się jeden z kolei, tak, że dwa są zawsze napełnione sieczką, a z trzeciego się pasie.

Po wydaniu sieczki tylko przez noc zostaje próżny jeden przycier do następnege dnia; oprócz tego, że przycier bywa mytym natychmiast po wypróżnieniu, należy nadto co parę tygodni, gdy kwas mocno czuć się daje, wyparzyć go wodą, a gdyby to nie pomogło, wykadzić siarką. Czyste bowiem i niezakwaszone utrzymanie naczyń jest warunkiem koniecznym.

Po rozpoczęciu wybierania sieczki z przycieru, musi być wszystka tegoż samego dnia spasiona; jeżeliby z jakiego bądź powodu nie została wszystka użytą, nie trzeba zatrzymywać jej do następnego dnia, ale ją wyrzucić do nawozu, jak równie nie można przetrzymywać dłużej sieczki bez rozpoczęcia paszenia, nad czterdzieści-osiem godzin. Co trzeci więc dzień wszystka sieczka z każdego z kolei przycieru spasioną być winna.

Jeżeli do sieczki mają być dodawane: ospa, makuchy, słodziny, siekane buraki, kartofle i t. p., najlepiej dodawać takowe wybierając z przycierów zakwaszoną sieczkę i w cebrach przed rozdaniem do żłobów dodatki te domięszać.

Niektórzy krajane buraki lub ziemniaki mięszają ze sieczką suchą przed zakwaszeniem, ale te warzywa od ciepła w przycierze oślizgną, zaprzeją i nadają mniej dobry smak paszy. Lepiej więc domięszywać je po zakwaszeniu.

Jeżeliby obora była tak zimna, że podczas tęższych mrozów fermentacja odbywałaby się bardzo wolno i po dwudziestu czterech godzinach od zakwaszenia, sieczka w przycierze jeszcze się wcale nie zagrzała, wówczas zaraz po wypełnieniu sieczką, nakryciu wiekiem i przyciśnięciu kamieniami, należy jeszcze przycier obłożyć w około i z góry go także nakryć słomą, aby tym sposobem temperaturę powiększyć. Jeżeliby zaś przeciwnie w oborze bywało tak ciepło, że sieczka prędko i silnie się zagrzewa, tak, że po czterdziestu ośmiu godzinach już się przekwasza, co po zapachu zgnilizną trącącym poznać można, należy zamiast wiekiem, przykryć samą słomą, albo przykrywszy wiekiem, kamieniami nie przyciskać. Dobrze zakwaszona sieczka winna mieć zapach kwasu winnego.

Gdyby nieprzykrywanie wiekiem przycieru nie pomogło, znak to jest, że w stajni za ciepło, czemu dla zdrowia bydła należy zaradzić; albo przyciery ustawić w przyległej chłodniejszej komórce, lub też takową urządzić przy stajni, przegrodziwszy deseczkami.

Sieczkę w ten sposób przyrządzoną, spożywają chciwie i bez uprzykrzenia krowy, woły, owce, gdy słoma użyta na sieczkę nie zatęchła i pogodnie była zebrana. *L. Dąbrowski.*

Rozmaitości.

Przechowanie owóców suszonych. Wszelkie świeżo suszone owoce muszą jeszcze 4 po 6 dni na powietrzu w przewiewnem i suchem miejscu rozprzestrzenione leżeć i dosuszać się. Zapakowywać można je tylko podczas przyjaźnej suchej pory lub w suchych ogrzanych miejscowościach, inaczej cukier w nich zawarty przyciąga podczas mocno wilgotnego powietrza wodę w powietrzu zawartą. Każdy rodzaj owocu, którego większa ilość jest ususzona, przechowuje się osobno, gdyż nierówne gatunki często nierównie mięknieją w gotowaniu, z innej strony zaś umyślne przymieszki w celu poprawienia owocu suszonego podjęte, przez przypadkowe pomięszanie stają niemożliwemi. Strzedz należy owoce od prochu, myszy a szczególnie od nieprawego zaboru. Jeżeli się owoce w otwartych beczkach na suchych przewiewnych strychach, lub tamże na kupach nasypanych przechowuje, potrzeba je często przewracać. Tylko w ściśle suchych i bezwonnych miejscach dadzą się suszone owoce przez szereg lat w całkiem dobrym stanie przechować; osobliwie przydatne są do tego celu niepolewane wielkie gliniane naczynia; równie też przechowują się owoce suszone, w workach zawieszonych w suchych przewiewnych przestrzeniach, przez długie lata. Tak zwane wory kawowe, plecione ze sznurów, które zewsząd przystępu powietrza dozwalają, są do tego użytku najprzydatniejsze, ostatecznie też większe skrzynie, czyli tak zwane paki, z otworami dla przewiewu powietrza.

Dr. Ed. Lucas.

Przechowywanie marchwi. Podług A. Hildebranda najstosowniej jest układać marchew w kopce, mające 4 stopy szerokości i tyleż wysokości. Należy do sypania kopców wybrać czas pogodny, i zostawić je jak można najdłużej bez przykrycia, aby marchew dokładnie obeschła. W razie przymrozków nocnych, można kopce lekko nakrywać słomą, a w dzień znowu je zgarniać. Jeśli zachodzi obawa większych mrozów, to należy kopce narzucić ziemią, lecz bez s ł o m y, gdyż przy użyciu jej, wilgoć parująca z marchwi osiada w kroplach na słomie i powoduje gnicie tak słomy jak marchwi. Jeśli kto chce urządzić kanały do odparowywania wilgoci, to dobrym środkiem ku temu jest, ułożyć wzdłuż całego szczytu kopca (pod nakryciem ziemi) jeden szereg rur drenowych i połączyć go z rurami pionowemi, wystającemi nad ziemię nasypaną. Pokrycie gnojem końskim często sprowadza zgniliznę i tem łatwiej im łagodniejszą jest zima. Jeszcze lepszy sposób jest, aby jak najsuchszą ziemię lub piasek sypać warstwami międy marchew; ziemia wówczas pochłania wilgoć. Można także przechowywać marchew na strychach, bezpiecznych od mrozu i suchych, i w innych tym podobnych miejscach, układając ją warstami naprzemian ze słomą. Słoma wciąga wtedy wilgoć, która może swobodnie odparować, gdyż nie ma pokrycia z ziemi, tamującego parowanie. Zresztą w jakikolwiek bądź sposób marchew przechowywać chcemy, zawsze należy pilnie uważać, aby oddalić marchew uszkodzoną, zdeptaną lub skaleczoną rydłem, gdyż taka najpierwej gniciu ulega.

Nakładem redakcji. — Z drukarni J. Dobrzańskiego & K. Gromana.